

◆より良い農作業環境を見る・知る・つくる

SPACE

ス ペ ース

2011年
Vol.32
Winter



【山形県山形市】水の町屋 七日町御殿堰

山形市内には、かつて網の目のように流れる5つの水路がありました。明治時代には農業・生活用水だけでなく、水車を用いて製粉業や精米業などでも利用され、人々の生活に欠かせないものでした。その水路の1つ、「御殿堰」を市街地（七日町）に復活させ、新しい癒しの空間として注目を集めている新名所が「水の町屋 七日町御殿堰」です。懐かしい佇まいの木造長屋にはショップが出店。かつてフェラーリのデザインも手がけ、弊社が製造している木質ベレットストーブ「禅」「ベチカ禅」のデザイナーでもある奥山清行氏の作品を展示販売しているギャラリーもあります。

待望の汎用型遠赤乾燥機「マルチウィン」シリーズが新登場！

●山本ハイパー乾燥機「ウィンディ」シリーズ～石数別全ラインナップ紹介

- Zoom up ユーザー訪問／群馬県利根郡みなかみ町 生産法人アグリサポート有限会社 本多義光さん
- 精米プラント事例紹介／山形県天童市 株式会社ジェイエイトンドウフーズ
- 新商品情報 山本低温貯蔵庫アグリストッカ AGR-LSシリーズ
- シーズン後の乾燥機のお手入れはお済みですか？
- 乾燥機の部品供給年限のお知らせ



株式会社 山本製作所

チャレンジ
未来が変わる。
日本が変わる。
25
株式会社山本製作所はチャレンジ25
キャンペーンに参加しています。



新商品情報



張込・排出能力を向上させ、作業能率をアップ！

中型汎用遠赤乾燥機

HD-AMシリーズ

従来機と同じ高さのまま、石数をワンランクアップ

HD-50AM(50石)
HD-45AM(45石)
HD-40AM(40石)
HD-35AM(35石)
HD-30AM(30石)

大型汎用遠赤乾燥機

HD-DMシリーズ

10インチ汎用昇降機搭載により、大豆・そばの張込時間が25%短縮。

HD-80DM(80石)
HD-70DM(70石)
HD-60DM(60石)

張込能力		
	AMシリーズ	DMシリーズ
粗	14t/h	20t/h
大豆	11t/h	13t/h

排出能力		
	AMシリーズ	DMシリーズ
粗	10t/h	15t/h
大豆	9t/h	11t/h

好評の山本ハイパー乾燥機「ウインディ」に待望の

大豆でも、粉でもOK。
さらに、使いやすさに
こだわりました！



HD-AMシリーズ

(写真：HD-30AM)



HD-DMシリーズ

(写真：HD-60DM)



「ウインディ」シリーズ完成！

エコウィン(熱風型)

低価格ながら高性能。ハイパー水分計によって水分測定精度をアップした、食味を損なわない低温大風量設計の熱風乾燥機です。



HD-JE3シリーズ

HD-RE3シリーズ

HD-AEシリーズ

HD-JE3シリーズ
HD-21JE3 21石
HD-18JE3 18石
HD-15JE3 15石
HD-12JE3 12石
HD-9JE3 9石
HD-RE3シリーズ
HD-20RE3 20石
HD-17RE3 17石
HD-14RE3 14石
HD-11RE3 11石
HD-AEシリーズ
HD-45AE 45石
HD-40AE 40石
HD-35AE 35石
HD-30AE 30石
HD-25AE 25石

プロウィン(遠赤型)

ハイパーリニアバーナ、湿度センサ、ハイパー操作盤、ハイパー水分計など数々の先進機能を搭載した遠赤乾燥機です。



HD-UP3シリーズ

HD-EMP(S)シリーズ



HD-AP2シリーズ

HD-DPシリーズ

HD-UP3シリーズ
HD-20UP3 20石
HD-17UP3 17石
HD-14UP3 14石
HD-11UP3 11石
HD-EMP(S)シリーズ
HD-28EMP(S) 28石
HD-25EMP(S) 25石
HD-22EMP(S) 22石
HD-19EMP(S) 19石
HD-AP2シリーズ
HD-50AP2 50石
HD-45AP2 45石
HD-40AP2 40石
HD-35AP2 35石
HD-30AP2 30石
HD-DPシリーズ
HD-80DP 80石
HD-70DP 70石
HD-60DP 60石

マルチウィン(汎用遠赤型)

1台で粗・麦・そば・大豆の乾燥ができる、汎用型遠赤乾燥機です。



HD-AMシリーズ

HD-DMシリーズ

HD-AMシリーズ
HD-50AM 50石
HD-45AM 45石
HD-40AM 40石
HD-35AM 35石
HD-30AM 30石
HD-DMシリーズ
HD-80DM 80石
HD-70DM 70石
HD-60DM 60石

汎用型 遠赤乾燥機

「マルチウィン」シリーズ が新登場！

1台で粗・麦・そば・大豆が乾燥できます!!



マルチウィンはココが違う！

業界初！

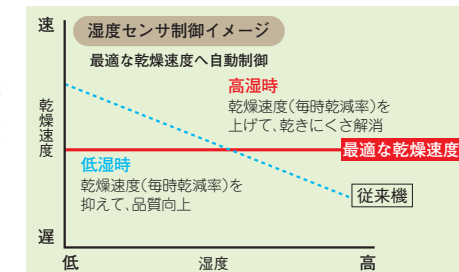
「ハイパー汎用単粒水分計」を搭載。水分のバラツキを分かりやすく表示します。

1台で4種の水分が測定できる業界初の「ハイパー汎用単粒水分計」を搭載しました。

「湿度センサ」を搭載！

自動で安定した品質の高い乾燥を実現しました。

湿度が低い状態のとき、熱風温度は自動的に低めになり、急激な乾燥を防いで品質の低下、大豆のしわ粒、裂皮などを防止します。湿度が高い状態のときは自動的に高めになり、湿度に敏感な大豆乾燥を自動制御、より安定した乾燥を行います。



さらに、こんな特長も！

●分割式の自動排出シャッタを装備

粗・麦乾燥は回転均分、大豆乾燥は損傷防止のため、落下均分を採用しました。

●汎用だからこそ、掃除・点検がしやすい構造に改良しました。

●取り出しやすい「サンプル取出口」に加え、「サンプル戻し口」も装備。

●インバータ制御によって大豆の損傷を防止。

●省エネ性能をアップ (HD-AMシリーズ)

送風機は1.5kW。インバータで風量変更。契約電力は3kW以下。(従来機は4kW契約)。

●設置場所に合わせ、排風方向が自由に選択できます。(HD-DMシリーズ)

小型から大型、汎用型までズバリ勢ぞろい！

「ウインディ」のラインナップをご紹介します

経営規模に
マッチした
ジャストサイズを
お選びください！



条件の厳しい山あいの圃場で おいしい米づくりに挑む



周囲を山々に囲まれた、群馬県みなかみ町新治地区。高齢化が進み、休耕田が増えているこの山あいの過疎地で孤軍奮闘。独自の農法を駆使し、こだわりの米づくりに取り組んでいるのが、生産法人アグリサポート(有)です。

群馬県利根郡みなかみ町
生産法人 アグリサポート(有) 代表 **本多 義光** さん



「山あいの過疎地でも米づくりが続けられることを証明したい」と本多さん(中央)。奥さんのかつ子さん(左)と同社の竹内進一(右)さん。



▲「本多義光」米(コシヒカリ)は、魚沼産に負けない食味ながら値段は約半分。生産が追いつかないほどの人気です。

もみ殻燻炭で根張りの良い、病害虫に強い稲を栽培。 独自ブランド「本多義光」米で攻めの経営。

食味値98の驚異的数値

「昨年は猛暑の影響で米の作柄がふるわない所が多かったようですが、うちの米の食味は良かったですよ。自作米の食味値が軒並み90を超え、中には98の米もありました」と嬉しそうに話すのは、生産法人アグリサポート(有)の代表、本多義光さんです。一般に食味が良いとされる米の値は80台くらいから。食味値98というのは驚異的な数値です。

本多さんは、25年ほど前から近隣の農家から依頼されて水田の作業受託を始めました。以来、年々受託が増え続け、平成16年2月に同社を設立、いまでは借り入れ農地での自作13ha、82戸の農家からの作業受託18haと計31haの圃場を経営しています。

「この辺りの圃場1枚の平均面積はわずか8a。土手も多く、除草に手間がかかりますし、進入路も狭いため機械の出入りも大変です。非常に作業能率が悪いわけです。そうした中で農業を続けていくにはどうしたらいいか。可能な限り作業の効率化を図りつつ、高く売れる付加価値の高いおいしい米をつくるしかありません」と本多さんは熱く語ります。



▲乾燥機は全部で8台。受託している戸数が多いため、他の圃場の籾と混ざらないよう中型の台数を揃えています。

独自にみ出した「もみ殻燻炭農法」

おいしい米づくりのために本多さんがまず取り組んだのは、施肥や水管理の方法を少しずつ変え、そのデータを圃場ごとに収集して、食味の良かった管理法を徹底的に洗い出すことでした。

「もともとこの地域は湧き水が豊富で寒暖差も大きい

め、新潟の魚沼にも負けない良質米が採れる土地柄なんです。だから、問題はいかにおいしい米をつくるための栽培体系を実践するかにあります」(本多さん)

その一つの手段として本多さんが独自にみ出したのが「もみ殻燻炭農法」です。

「米のもみ殻を6時間かけていぶして作った燻炭を春先に圃場にすき込むんです。稲の根張りが良くなり、病害に負けない強い米ができます。また、それによって低農薬栽培が可能となり、通常9月頃に行う防虫農薬の散布もせず、病虫害に耐えた稲だけを収穫しています」(本多さん)

こうして生産された本多さんの米は、自らの名をつけた独自ブランド「本多義光」米として直販されています。その食味の良さは折り紙つき。初出場の平成21年に続き、22年の「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」でも、特別優秀賞を受賞されています。

「誰も手を入れず荒れていく田んぼを見るのは本当に辛い。微力ではありますが、自信と誇りをもって農業を続け、自然豊かなこの土地を次代に繋いで行けたらと考えています」と本多さんは強い決意で微笑みました。



▲もみ殻の燻炭を作るための釜。



▲「受託が増え、昨年に続き今年もプロウィンを購入しました」。

精米プラント

事例紹介

山形県天童市
株式会社ジェイエイトんどうフーズ

玄米の粗選から精米、選別、異物除去、 包装まで一貫処理。 最新の設備と厳しい品質管理で 全国に販路を拡大。



(株)ジェイエイトんどうフーズ
様はJAとしての生産量が
「日本一」です!!

米穀事業部 部長
森谷 浩行 さん



▲ときには24時間フル稼働させています。



▲精米プラントの心臓部、業務用タテ形精米機「ニュースーパミル XP-5000」。高い歩留まりで、お米にやさしく、食味の良い高品質の精米を行います。

取引先は全国約50社、製品数は200種超

「ジェイエイトんどうフーズは、平成13年に天童市農業協同組合の100%出資で設立した会社です。JAてんどうは、平成7年に米粉蔵能力3,000tの大型カントリーエレベーター、収容能力3,600tの低温貯蔵庫、さらに月産600tの処理能力をもつ精米施設からなるライスプラントを設立しました。当社は、このJAでもあまり類を見ない3施設一体型のプラントを用いて精米を販売する事業を展開しています」とおっしゃるのは、同社米穀事業部の森谷部長です。

ライスプラント設立当初は、管内で収穫した天童米の荷受けから精米、包装、出荷を担ってきましたが、ジェイエイトんどうフーズ設立以後は販売先を徐々に開拓。天童産を中心に地場産の様々な米を全国規模で販売しています。

「販売先は主に大手食品会社で、販売量の90%が業務用です。取引先は約50社に上り、顧客の要望に応じて納品する製品数は200種類を超えます」(森谷部長)

そのため、処理能力6.2t/hの精米施設は毎日フル稼働中。1日16～18時間稼働が常態化し、ときには24時間稼働させるときもあるそうです。

「生産能力の増強はもとより、顧客の高い品質要求に応えるため、毎年のように機械を更新しています」(森谷部長)

品質確保のため複数の選別機を導入

「精米施設の心臓部ともいえる精米機は、平成20年にニュースーパミル(最大精米能力5t/h)に更新しました」(森谷部長)

その理由を、こう話されます。

「以前の精米機は3.6t/hだったので、処理能力を上げる目的は当然あったのですが、それよりも着目したのは歩留まりの高さです。0.4～1.0%程アップしました。処理量が大量だけに、この差のもつ意味は大きいですね。また、食味を損なわない水分ロスが少ない低温精米など、精米性能の高さにも満足しています」

精米機のほかにも、この精米プラントで注目すべきは選別機の充実ぶりです。「お客様が何より嫌うのは異物の混入です。そのため、異物専用選別機や色彩選別機など製品にするまで3回選別機にかけられるほか、専用の金属検出器で金属片の混入を防ぎ、品質の信頼性を確保しています」(森谷部長)

こうした同社の品質重視の姿勢が顧客の信頼を得るところとなり、販売量の拡大につながっているようです。



▲数々のオペレーションがワンタッチでできる、使いやすい大型液晶タッチパネル。



▲異物専用選別機(①)と、近赤外線と色彩センサーで着色米、ガラス等を取り除く色彩異物選別機(②)。複数の選別機にかけ、異物混入を防いでいます。



▲奥に見えるのが3台目の色彩異物選別機(③)。最終工程で最も新しい検知方法で監視します。その手前は、全自動計量包装機。



▲袋詰めされた精米をロボットがパレットに自動で積み上げます。



▲低温貯蔵庫に山積みされた玄米。安定した温度・湿度を維持し、保管されています。



取材先募集!!!

このユーザー訪問のコーナーにご登場いただける方を大募集中です。お申し込みは、同封のアンケートハガキにてご連絡いただくか、最寄りの営業所、ご購入先へご連絡ください。たくさんの応募お待ちしております!





さらに使いやすく
便利に
なりました!

山本低温貯蔵庫 アグリストッカ



「ほしかった機能」

エコモード

冬越しモード

に**プラス**して、

ドアが左右に**「スライド開閉」!**



スライド開閉の**「ダブルスライドドア」**

「ダブルスライドドア」の採用で従来の約**1/2**のスペースで使用できます。

積高を低く、奥行も短くし、「ダブルスライドドア」で扉を開く場所も不要に。スペースをとらないので設置しやすくなりました。

ありそうでなかった、2つのモードを搭載!

■エコモード

省エネ運転で電気代を節約。

■冬越しモード

凍らせたくない作物(じゃがいも、大根等)の一時保管に使用します。

(但し、野菜類は米と一緒に入れないでください)



写真: AGR-24LS

- ネズミやコクゾウ虫などから、お米を守ります。
- 庫内を15℃以下に保ち、酸化のない取れたてのおいしさを守ります。

スペースや用途に応じて**3機種**からお選びいただけます!!

型 式	収納袋数 (30kg紙袋)
AGR-24LS	24袋 (12俵)
AGR-30LS	30袋 (15俵)
AGR-36LS	36袋 (18俵)

シーズン後の
乾燥機のお手入れは
お済みですか?

使ったあとのお手入れで、今年の秋も安心です!

乾燥作業終了後のお手入れ・後始末をするだけで、不具合発生の要因を減らすことができます。正しいお手入れで、今シーズンに備えましょう!

掃除・点検は必ず電源コードを抜いて行ってください!



■掃除のポイント

1 風胴金網の掃除

金網が詰まっていると風の流れが悪くなり、乾燥効率が低下してしまいます。ほこりやブロワなどで掃除をしましょう。



2 送風機内部の掃除

送風機ダクトを外して送風機内部を掃除します。ほこりがついたままだと回転のバランスが崩れ、振動の原因となります。



3 バーナ周りの掃除

バーナ周りがほこり等で汚れていると、熱風温度センサが温度をうまく感知できなくなる場合があります。



乾燥機を長くご愛用いただくために!

有料メンテナンスのおすすめ

プロの手でしっかりと点検・整備。次のシーズンを安心して迎えられます。

シーズン前に、ご自身では点検できない箇所も、整備のプロの手によるメンテナンスを受けることで、乾燥機を安全に、安心して使用できます。ご希望の方は、ご購入先までお問い合わせください。

ご存知ですか?! 乾燥機の補修部品の供給には期限があります。お客様の乾燥機をご確認ください。このページに掲載した乾燥機においては、補修部品の供給年限がすでに経過しており、ご提供できない部品が発生しております。その場合には、ご容赦いただけますようお願い申し上げます。

ご不明な点など
ありましたら
お問い合わせ
ください



NED-Z/Z II /
Z IIIシリーズ
【吸引型】
S57 ~ S62年
製造



NCD-X/X II /X III
シリーズ
【吸引型】
S59 ~ S62年製造



NCD-FX/FX2
FX3シリーズ
【吸引型】
H5 ~ H9年製造



NCD-LX/LX2/LXV
シリーズ
【吸引型】
H2 ~ H7年製造



NCD-CX/CX2/
CXVシリーズ
【吸引型】
H2 ~ H7年製造



NCD-20X/EX
シリーズ
【吸引型】
S60 ~ S62年製造



NCD-SX/SX2/
SXV シリーズ
【吸引型】
S63 ~ H7年製造



NCD-GX/GX2/
GXV/GX7/GX8/
GXLCシリーズ
【吸引型】
S63 ~ H10年製造



NCD-MX/MX2/
MX3/MXV
シリーズ
【吸引型】
S63 ~ H9年製造



NCD-BX/BX2/
BXLCシリーズ
【吸引型】
H8 ~ H10年製造



NCD-AX/AX2/
AX3/AXLC
シリーズ
【吸引型】
H8 ~ H10年製造



NCD-JX/JX2/
JX3シリーズ
【吸引型】
H8 ~ H10年製造



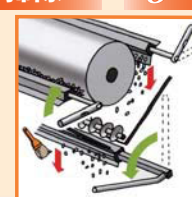
NCD-MAX/
MAXLCシリーズ
【吸引型】
H10年製造



※日本農業機械工業会で定められた乾燥機の部品供給年限は、生産終了後12年とされています。

4 シャッターベルトの掃除

操作レバーを「掃除」の位置にしく(従来機は「開」の位置)、シャッターベルトの残留を落とします。このとき、シャッターベルトが減っていないかも確認してください。



5 下スクリュウの掃除

レバー操作で底蓋がすぐに開きます。下スクリュウの掃除の際は、あらかじめシートなどを敷いておくこと後片付けがラクです。

6 昇降機下部の掃除

昇降機下部の大きなフタを開けられるので、掃除がラクにできます。掃除後、外したフタが入りにくくなった場合は、挿入レールに詰まっている粉などをほうきで取り除くと入りやすくなります。



■格納保管のポイント

- 1 ダクトにフタをする
ネズミ防止のため、ダクトにはフタをしてください。
- 2 燃料タンクのコックは閉めておく
- 3 レバーや点検窓は元に戻す
- 4 電源コードが抜いてあるか、再度確認

ホームページでは、乾燥機の点検方法をムービーでご紹介しています!



※点検・手入れの作業中に不具合を見つけたら、取扱説明書の「故障診断」をご覧ください。掲載されていない場合は、ご購入先へお問い合わせください。
※掃除や点検を行い乾燥機の性能を維持することは、ムダな燃料や電気の消費を抑えることにもつながります。

んまい! っつお!

※山形弁で「おいしいごちそう」という意味です。



【昆布巻きニシン】

「よろこぶ」にかけて、お正月やお祭りのお祝いの料理によく用いられるのが「昆布」です。栄養的にも優れており、長寿をもたらす縁起の良い料理とされています。

材 料

- 昆布..... 20本 (約160g)
- 身欠きニシン..... 10本 (約500g)
- かんぴょう..... 20本 (約3m)
- 米の研ぎ汁..... 適量

《調味料A》

- 酒..... 1/2カップ
- 醤油..... 1/2カップ
- みりん..... 1/2カップ
- ざらめ..... 450g



作り方

- ① 身欠きニシンを米の研ぎ汁に1晩つけておく。きれいに洗い、頭を取り、昆布の幅に切る。
※ニシンは良いものを使うほど美味しくなります。
- ② 昆布は表面をきれいに拭いて、15～20分ほど水につけて戻す。
※昆布を戻した水は捨てないで、工程⑤の水として使いましょう。
- ③ かんぴょうを塩で洗い、水で戻す。
- ④ 昆布を広げ、身欠きニシンを芯にして巻き、かんぴょうをゆるめに結ぶ。
- ⑤ 鍋に④を並べて、調味料Aを入れ、水をひたひたまで入れて強火で煮る。
※アクが出たら取ってください。
- ⑥ 煮立ったら中火にし、水分がなくなるくらいまで煮込む。
※冷ましてから繰返し煮込むと、味がよくしみ込みます。

ひとロメ

昔の内陸地方は、新鮮な海産物が手に入り難かったこともあり、身欠きニシンなどの干物、塩漬け昆布などを美味しく調理する技が発達しました。山形県の内陸部に位置する村山地方では、「昆布巻き」を販売する専門店が多く見受けられます。明治天皇が村山市に行幸あそばされた折り、農民衆が献上したのがルーツとされ、今では村山市を代表する逸品として名を馳せています。

山本ホットライン

精米装置の画期的改良が『東北地方発明表彰』で表彰されました

社団法人発明協会山形県支部が開催している「東北地方発明表彰」で、弊社社員の発明が表彰を受けました。精米装置の画期的な改良が評価されての表彰でした。従来の精米装置は、最初と最後に供給される玄米が白米にならないという問題がありました。それを解消するため、玄米の供給を制御する特殊な弁体を設けることを発明。供給される玄米が全て確実に白米になるようにしました。この機構は、無残粒形精米機「スーパーamil」MZ-03H・MZ-05に採用されています。



山形の新しいお米「つや姫」。全国へいざ、出陣!

2010年10月1日、10年の歳月をかけて作り上げた山形県産米新品種「つや姫」の新米出荷式が行われ、いよいよ全国デビューしました。その様子は、連日報道で取り上げられ、山形県の「つや姫」への熱意と期待を感じました。早速購入し、食べてみたところ、「つや姫」の特長にうたわれる「つや」「甘み」を実感することができました。食感はふだん食べているお米よりモチモチと弾力があり、噛むほどにお米の美味しさが口いっぱいに広がります。今更ながらお米の魅力に気づかされました。「つや姫」は、認知度向上と販売の拡大を目的とした「山形つや姫取扱協力店制度」の取扱協力店で購入できます。みなさんのお近くでお見かけの際は、ぜひともよろしく願い致します!



編集後記

好評をいただいているハイパー乾燥機『ウインディ』シリーズに汎用遠赤乾燥機『マルチウィン』が仲間入りしました。コメの生産目標が過去最大の削減率となるなか、転作作物の高効率・高品質乾燥にお役立ていただけたら幸いです。本年もよろしくお願いいたします。

ホームページからカタログ請求ができます。また「お問い合わせ」窓口もありますのでお気軽にアクセスのうえ、ご利用ください。

【URL】
<http://www.yamamoto-ss.co.jp/>

情報誌「SPACE」の送付先変更は
コチラ→

同封したハガキでも変更できます!

